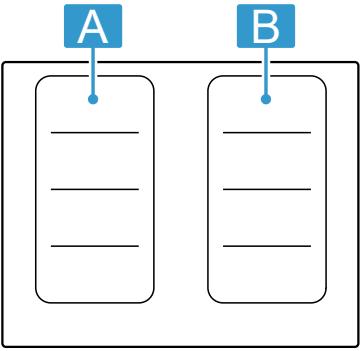


INDUKTIONSKOCHFELD

VI26212.

GAGGENAU





A/ B	<i>g</i> ¹	<i>b</i> ¹
	2.200 W	3.700 W
	3.300 W	3.700 W

¹  IEC 60335-2-6

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3	10	Booster für Töpfe	10
2	Sachschäden vermeiden	5	11	Bratsensor-Funktion	11
3	Umweltschutz und Sparen	6	12	Automatische Abschaltung	13
4	Geeignetes Kochgeschirr	6	13	Reinigen und Pflegen	14
5	Entsorgen	7	14	FAQ	14
6	Kennenlernen	7	15	Störungen beheben	15
7	Vor dem ersten Gebrauch	8	16	Kundendienst	17
8	Grundlegende Bedienung	8	17	MONTAGEANLEITUNG	17
9	Flex Zone	9	17.3	Allgemeine Hinweise	18

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN 45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- ▶ Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.

- ▶ Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 17*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.

- ▶ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▶ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.

- ▶ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▶ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▶ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

Hier finden Sie die häufigsten Schadensursachen und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glas-keramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG

Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- ▶ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren.

Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

- ▶ Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

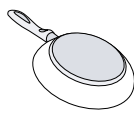
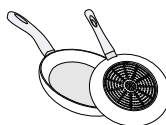
4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen. Wenn ein

Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.

Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailiertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
Geeignet	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
 	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise

- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

5 Entsorgen

5.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

6 Kennenlernen

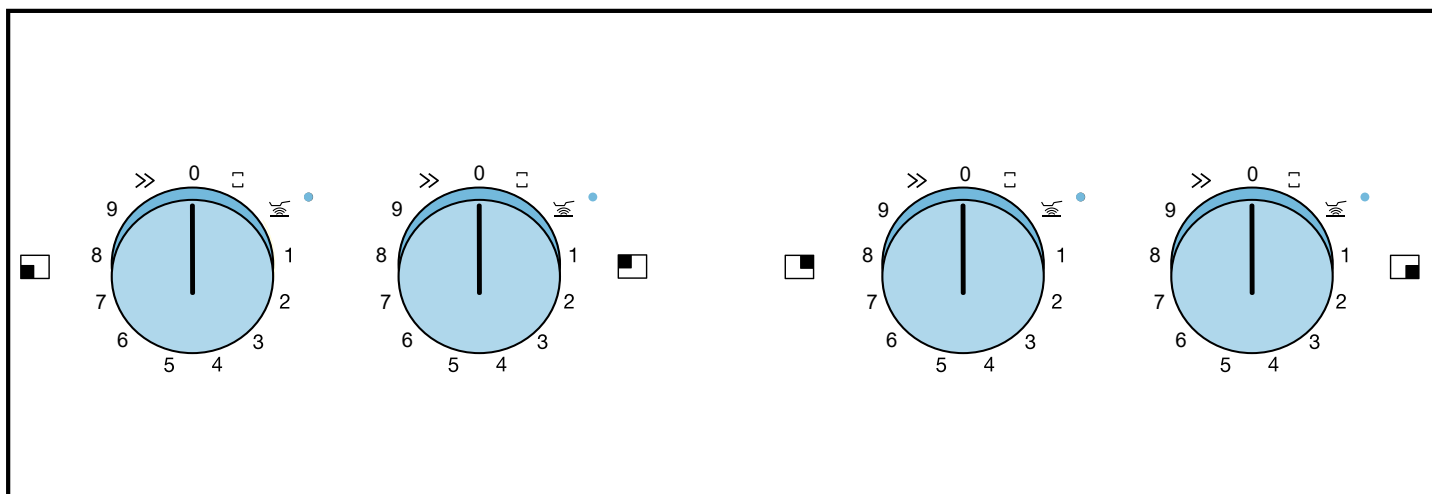
6.1 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis

beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

6.2 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie einige Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Bedienknebel

Über die Bedienknebel stellen Sie die Leistungsstufen und andere Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Die Bedienknebel können Sie von der Position 0 aus nach links oder rechts drehen.

Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zur jeweiligen Kochzone und die Einstellung von Kochstufe 1 bis 9, die PowerBoost-Funktion und die Flex-Funktion.

	Kochstelle links vorne
	Kochstelle links hinten
	Kochstelle rechts hinten
	Kochstelle rechts vorne
0	Kochzone ausschalten

	Flex-Funktion aktivieren
	Bratsensor einschalten
1-9	Leistungsstufe einstellen
1-5	Temperaturstufen einstellen
>>	PowerBoost-Funktion aktivieren

Anzeige

Die Anzeige leuchtet, wenn der Bratsensor eingeschaltet ist.

•	Bratsensor
---	------------

Anzeigen an den Leuchtringen

Jeder Bedienknebel verfügt über einen Leuchtring mit verschiedenen Anzeigemöglichkeiten.

Der Leuchtring am Bedienknebel hat für jede Funktion eine optische Anzeige. Der Leuchtring ändert seine Farbe, wenn Sie bestimmte Funktionen oder Vorgänge aktivieren.

Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen.

Bereich	Kochzonentyp
	Einfache Kochzone
	Flexible Kochzone → "Flex Zone", Seite 9

6.3 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange, solange eine Kochzone noch heiß ist. Die Kochzone nicht berühren, solange der Leuchtring am Bedienknebel orange blinkt, oder unmittelbar nach der Leuchtring am Bedienknebel erloschen ist.

Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs von der Kochzone nehmen, blinkt der Leuchtring am Bedienknebel orange.

Wenn Sie die Kochzone ausschalten, blinkt der Leuchtring am Bedienknebel. Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, blinkt der Leuchtring am Bedienknebel orange, solange die Kochzone noch warm ist.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

7.1 Erstmalige Reinigung

Verpackungsreste von der Kochfeldoberfläche entfernen und die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen. Eine Liste der empfohlenen Reinigungsmittel finden Sie auf der offiziellen Website www.gaggenau.com. Weitere Informationen zu Pflege und Reinigung.
→ Seite 14

7.2 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Verände-

rungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

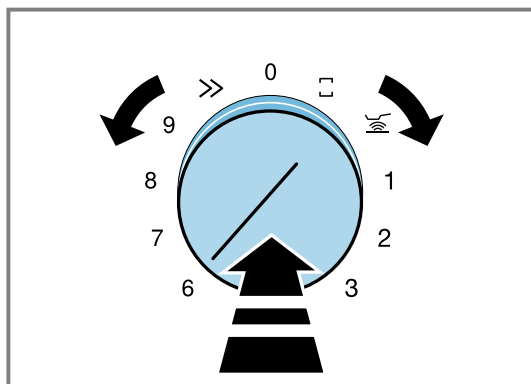
7.3 Kochgeschirr

Eine Liste des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie auf der offiziellen Website www.gaggenau.com. Weitere Informationen zum passenden Kochgeschirr.
→ Seite 6

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Kochfeld einschalten

1. Mit dem Bedienknebel die Kochzone wählen.
2. Den Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.



- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet orange.
- ✓ Die Leistungsstufe ist eingestellt.
- 3. Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet oder das Gerät das Kochgeschirr nicht erkennt, den Bedienknebel erneut auf 0 drehen.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel hört auf zu blinken.

Hinweise

- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Um eine Lärmentwicklung des Geräts zu verhindern, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.
- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet oder das Gerät das Kochgeschirr nicht erkennt, leuchtet der Leuchtring am Bedienknebel weiß. Nach ca. 9 Minuten schaltet das Gerät die Kochzone aus. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange und weiß. Den Bedienknebel erneut auf 0 drehen. Der Leuchtring am Bedienknebel hört auf zu blinken.

8.2 Kochfeld ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel auf 0 drehen.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet und der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange, bis die Kochzone abgekühlt ist.

Hinweis: Nach dem Kochen das Geschirr, die Deckel oder andere Metallgegenstände vom Kochfeld entfernen. Wenn Sie beim Reinigen der Arbeitsfläche oder

beim Berühren eines Bedienknebels aus Versehen eine Kochzone einschalten, heizen sich solche Gegenstände sehr schnell auf.

8.3 Kochtipps

- Wenn Sie Püree, Cremesuppen oder dickflüssige Saucen erwärmen, gelegentlich umrühren.
- Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.
- Wenn Sie mit Deckel garen, die Leistungsstufe verringern, sobald Dampf austritt. Das Garergebnis wird vom Dampfaustritt nicht beeinflusst.
- Nach dem Garvorgang einen Deckel auf das Kochgeschirr legen, bis Sie das Gericht servieren.

- Zum Garen mit dem Schnellkochtopf die Hinweise des Herstellers beachten.
- Lebensmittel nicht zu lange garen, um den Nährwert zu erhalten.
- Achten Sie darauf, dass das Öl nicht raucht.
- Um die Lebensmittel zu bräunen, diese nacheinander und in kleinen Portionen anbraten.
- Einige Kochgeschirre können beim Garen hohe Temperaturen erreichen. Deshalb Topflappen verwenden.
- Empfehlungen für ein energieeffizientes Kochen erhalten Sie unter
→ "Energie sparen", Seite 6

Empfehlungen zum Kochen

Die Übersicht zeigt, welche Leistungsstufe für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Leistungsstufe	Garmethoden	Beispiele
8-9	Vorwärmen Anbraten Erhitzen Kurz aufkochen Blanchieren	Wasser Fleisch Fett oder Öl, Flüssigkeiten Suppen, Saucen Gemüse
6-8	Braten	Fleisch, Kartoffeln
5-7	Braten	Fisch
6-7	Braten Kochen ohne Deckel	Mehlspeisen oder Eierspeisen, z. B. Pfannkuchen Nudeln, Flüssigkeiten
4-5	Fortkochen ohne Deckel	Kartoffelklöße, Gemüsesuppen, Eintopfgerichte, pochierte Eier
3-4	Fortkochen ohne Deckel	Brühwürstchen
4-5	Dampfgaren Dünsten Schmoren	Gemüse, Kartoffeln, Fisch Gemüse, Obst, Fisch Rouladen, Fleischrollen, Gemüse
2-4	Schmoren	Gulasch
2-4	Kochen mit Deckel	Suppen, Saucen
2-3	Auftauen Kochen mit Deckel Eindicken	Tiefkühlprodukte Reis, Hülsenfrüchte, Gemüse Eierspeisen, z. B. Omelett
1-2	Erwärmen oder Warmhalten	Suppen, Gemüse in Sauce
1	Erwärmen oder Warmhalten Schmelzen	Eintöpfe, z. B. Linseneintopf Butter, Schokolade

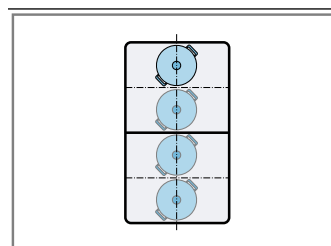
9 Flex Zone

Sie können die Flex-Kochzone als eine einzige Kochzone oder als zwei unabhängige Kochzonen verwenden. Die Flex-Kochzone besteht aus vier Induktoren. Die Induktoren funktionieren unabhängig voneinander und aktivieren nur den Bereich des Kochfelds, den das Kochgeschirr bedeckt.

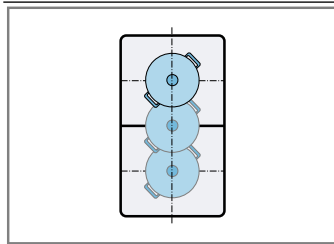
9.1 Kochgeschirrpositionen bei einer einzigen Kochzone

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.

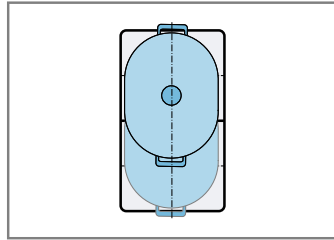
Um eine gute Topferkennung und Wärmeverteilung zu gewährleisten, positionieren Sie das Kochgeschirr zentriert.



Bei einem Durchmesser bis 13 cm das Kochgeschirr in einer der vier Positionen gemäß Abbildung positionieren.



Bei einem Durchmesser über 13 cm das Kochgeschirr in einer der drei Positionen gemäß Abbildung positionieren.

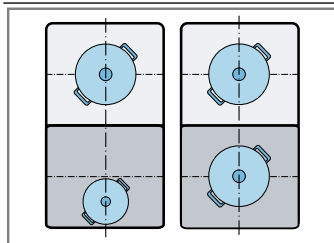


Wenn das Kochgeschirr mehr als eine Kochzone bedeckt, positionieren Sie das Kochgeschirr beginnend am oberen oder unteren Rand der flexiblen Kochzone.

9.2 Kochgeschirrpositionen bei zwei unabhängigen Kochzonen

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.

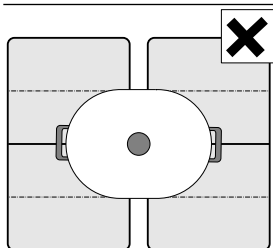
Sie können die vorderen und hinteren Kochzonen mit jeweils zwei Induktoren unabhängig voneinander verwenden. Stellen Sie für jede einzelne Kochzone die gewünschte Kochstufe ein.



Auf jeder Kochzone nur ein Kochgeschirr verwenden.

9.3 Kochgeschirrpositionen bei zwei Flex-Kochzonen

Hier erhalten Sie einen Überblick über die Positionierung des Kochgeschirrs.



Bei Kochfeldern mit mehr als einer flexiblen Kochzone das Kochgeschirr so aufstellen, dass dieses nur eine der flexiblen Kochzonen bedeckt. Die Kochzonen werden nicht korrekt aktiviert und Sie erzielen keine guten Kochergebnisse.

9.4 Flex-Kochzone als einzige Kochzone verwenden

Voraussetzung: Die Kochzonen sind verbunden.

→ "Beide Kochzonen verbinden", Seite 10

► Die gesamte Kochzone verwenden.

Beide Kochzonen verbinden

1. Das Kochgeschirr aufstellen.
 2. Einen der Bedienknebel eine Rastung nach links auf  drehen.
 3. Die Leistungsstufe mit dem anderen Bedienknebel wählen.
- ✓ Die Leuchtringe der beiden Bedienknebel leuchten orange.
 - ✓ Die Flex-Kochzone ist aktiviert.

Kochstufe ändern

- Die Kochstufe mit dem Bedienknebel ändern, der nicht auf  gedreht ist.

Neues Kochgeschirr hinzufügen

1. Das neue Kochgeschirr aufstellen.
 2. Den Bedienknebel, der auf  gedreht ist, eine Rastung nach links auf 0 drehen und erneut eine Rastung nach rechts auf  drehen.
- ✓ Das Kochfeld erkennt das neue Kochgeschirr und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Hinweis: Wenn Sie das Kochgeschirr der aktiven Kochzone verschieben oder anheben, startet die Kochzone eine automatische Suche und die zuvor gewählte Kochstufe bleibt bestehen.

Kochzonen trennen

- Den Bedienknebel, der auf  gedreht ist, eine Rastung nach links auf 0 drehen.
- ✓ Die Flex-Kochzone ist deaktiviert.
- ✓ Die beiden Kochzonen funktionieren wie zwei unabhängige Kochzonen.

Hinweis: Wenn Sie das Kochfeld ausschalten und wieder einschalten, stellt sich die flexible Kochzone wieder auf zwei unabhängige Kochzonen um.

9.5 Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden

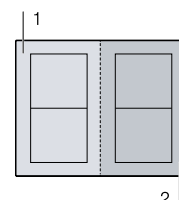
- Die Flex-Kochzone als zwei unabhängige Kochzonen verwenden.

→ "Grundlegende Bedienung", Seite 8

10 Booster für Töpfe

Mit der Funktion Booster für Töpfe können Sie große Wassermengen schneller erhitzen als mit der Kochstufe 9.

Die Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone derselben Gruppe nicht in Betrieb ist.



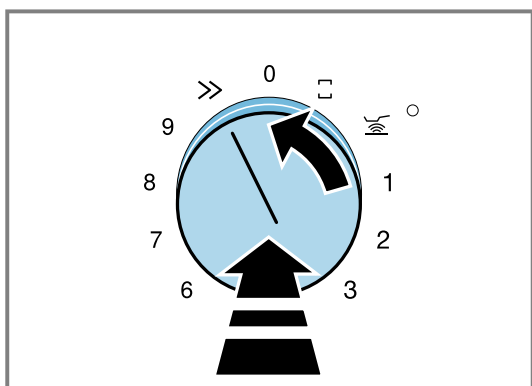
Andernfalls blinkt der Leuchtring dreimal und 3 Signaltöne sind zu hören. Anschließend stellt sich die Leistungsstufe 9 automatisch ein, ohne dass sich die Funktion aktiviert.

Hinweis: Bei der Flex-Zone können Sie die Funktion auch aktivieren, wenn Sie diese als eine einzige Kochzone verwenden.

10.1 Booster für Töpfe einschalten

Voraussetzungen

- Nur eine Kochzone derselben Gruppe ist aktiviert.
- Der Bedienknebel der anderen Kochzone ist auf 0 gedreht.
- ▶ Den Bedienknebel eindrücken und eine Rastung nach links auf >> drehen.



- ✓ Ein Signalton ertönt.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel erlischt und leuchtet dann orange.
- ✓ Die Funktion ist aktiviert.

10.2 Booster für Töpfe ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel eindrücken und auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.
- ✓ Ein Signalton ertönt.
- ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel erlischt und leuchtet dann orange.
- ✓ Die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Funktion Booster für Töpfe automatisch ab, um die Elektronelemente im Inneren des Kochfelds zu schützen. In diesem Fall stellt das Gerät automatisch die Kochstufe 9 ein. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt drei mal und drei Signaltöne ertönen.

→ "Booster für Töpfe nach der Sicherheitsabschaltung deaktivieren", Seite 11

10.3 Booster für Töpfe nach der Sicherheitsabschaltung deaktivieren

Voraussetzungen

- Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt drei mal und drei Signaltöne ertönen.
- Das Gerät hat automatisch die Kochstufe 9 eingestellt.
- ▶ Den Bedienknebel eine Rastung nach rechts auf 0 oder auf eine gewünschte Kochstufe drehen.

11 Bratsensor-Funktion

Mit dieser Funktion behalten Sie beim Braten die geeignete Pfannentemperatur bei. Die Kochzonen mit dieser Funktion sind durch das Symbol der Bratsensor-Funktion ausgewiesen.

11.1 Vorteile beim Braten

- Die Kochzone heizt nur, wenn dies zur Beibehaltung der Temperatur notwendig ist. So wird Energie eingespart und das Öl oder Fett nicht überhitzt.
- Die Bratsensor-Funktion meldet, wenn die leere Pfanne die optimale Temperatur für die Zugabe des Öls und das anschließende Zufügen der Speisen erreicht hat.

11.2 Temperaturstufen

Stufen		Geeignet für
1	sehr niedrig	Zubereiten und Reduzieren von Saucen, Dünsten von Gemüse und Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine.
2	niedrig	Braten von Speisen mit nativem Olivenöl extra, Butter oder Margarine, z. B. Omelettes.

Hinweise

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen. Andernfalls wird die Funktion nicht richtig aktiviert. Um Fettspritzer zu vermeiden, einen Spritzschutz verwenden.
- Ein für Pfannengerichte geeignetes Öl oder Fett verwenden. Wenn Sie Butter, Margarine, kaltgepresstes Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, die Temperaturstufe 1 oder 2 einstellen.
- Nie unbeaufsichtigt eine Pfanne mit oder ohne Speisen erhitzen.
- Wenn die Kochzone eine höhere Temperatur als das Kochgeschirr hat oder umgekehrt, wird der Bratsensor nicht richtig aktiviert.

Stufen		Geeignet für
3	niedrig - mittel	Braten von Fisch und dickem Bratgut, wie z. B. Frikadellen und Würstchen.
4	mittel - hoch	Braten von Steaks, medium oder well done, panierten Tiefkühlprodukten, dünnem Bratgut wie Schnitzel, Geschnetzeltes und Gemüse.

Stufen		Geeignet für
5	hoch	Braten von Speisen bei hohen Temperaturen, z. B. Steaks rare, Kartoffelpuffer und Bratkartoffeln.

11.3 Empfohlenes Kochgeschirr

Für diese Funktion wurde spezielles Kochgeschirr entwickelt, das optimale Ergebnisse liefert.

11.4 Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor

Die Übersicht zeigt, welche Temperaturstufe ⌘ für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Bratzeit ⌚ min kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren.

Die eingestellte Temperaturstufe variiert je nach verwendeter Pfanne. Leere Pfanne vorheizen. Öl und Lebensmittel nach dem Signalton zugeben.

	⌘	⌚ min
Fleisch		
Schnitzel, natur	4	6-10
Schnitzel, paniert	4	6-10
Filet	4	6-10
Koteletts ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Steak, rare, 3 cm dick	5	6-8
Steak, medium, 3 cm dick	4	8-12
Steak, well done 3 cm dick	4	8-12
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	3	10-20
Würstchen, gebrüht oder roh ¹	3	8-20
Hamburger, Frikadellen ¹	3	6-30
Geschnetzeltes, Gyros	4	7-12
Hackfleisch	4	6-10
Speck	2	5-8
Fisch		
Fisch, gebraten, z. B. Forelle	3	10-20
Fischfilet, natur	3-4	10-20
Fischfilet, paniert	3-4	10-20
Scampi	4	4-8
Garnelen	4	4-8
Eierspeisen		
Pfannkuchen ²	5	1,5-2,5
Omelett ²	2	3-6
Spiegeleier	2-4	2-6
Rührei	2	4-9
Kaiserschmarren	3	10-15
French Toast ²	3	4-8
Kartoffeln		
Bratkartoffeln, aus Pellkartoffeln	5	6-12
Bratkartoffeln, aus rohen Kartoffeln	4	15-25
Kartoffelpuffer ²	5	2,5-3,5
Schweizer Rösti	2	50-55

Das empfohlene Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst, den Fachhandel oder unseren Online-Shop www.gaggenau.com.

Hinweis: Grundsätzlich kann anderes Kochgeschirr verwendet werden. Je nach Beschaffenheit des Kochgeschirrs kann die erzielte Temperatur von der gewählten Temperaturstufe abweichen.

	⌘	⌚ min
Glasierte Kartoffeln	3	15-20
Gemüse		
Knoblauch, Zwiebeln	1-2	2-10
Zucchini, Aubergine	3	4-12
Paprika, grüner Spargel	3	4-15
Dünsten von Gemüse mit Fettzugabe und ohne Wasserzugabe, z. B. Zucchini, grüne Paprika	1	10-20
Pilze	4	10-15
Glasiertes Gemüse	3	6-10
Röstzwiebeln	3	5-10
Tiefkühl-Produkte		
Schnitzel	4	15-20
Cordon bleu ¹	4	10-30
Geflügelbrust ¹	4	10-30
Chicken-Nuggets	4	10-15
Gyros	4	10-15
Kebab	4	10-15
Fischfilet, natur	3	10-20
Fischfilet, paniert	3	10-20
Fischstäbchen	4	8-12
Pommes Frites	5	4-6
Pfannengerichte, z. B. Gemüsepfanne mit Huhn	3	6-10
Frühlingsrollen	4	10-30
Camembert / Käse	3	10-15
Saucen		
Tomatensauce mit Gemüse	1	25-35
Béchamelsauce	1	10-20
Käsesauce, z. B. Gorgonzolasauce	1	10-20
Einreduzierte Saucen, z. B. Tomatensauce, Bolognese-Sauce	1	25-35
Süße Saucen, z. B. Orangensauce	1	15-25

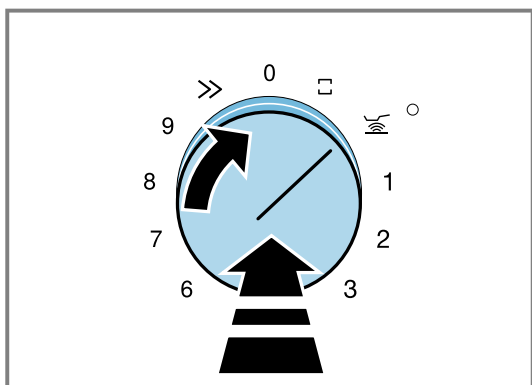
¹ Häufig wenden.

² Dauer pro Portion. Nacheinander braten.

	⌘	⌚ min
Sonstiges		
Camembert / Käse	3	7-10
Trocken-Fertiggerichte mit Was-serzugabe, z. B. Nudelpfanne	1	5-10
Croûtons	3	6-10
Mandeln / Walnüsse / Pinien-kerne	4	3-15

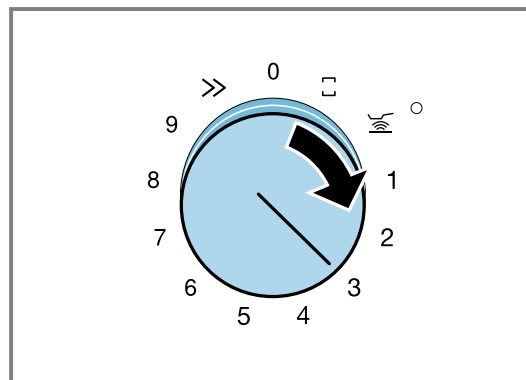
11.5 Bratsensor einschalten

1. Das leere Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
 ▶ Sicherstellen, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens der Kochstellengröße entspricht.
2. Den Bedienknebel eindrücken und zwei Rastungen nach rechts auf drehen.



- ✓ Der Leuchtring des Bedienknebels leuchtet weiß.
- ✓ Nach 3 Sekunden ertönt ein Signal und die Anzeige neben leuchtet.

3. Mit dem Bedienknebel die gewünschte Temperaturstufe wählen.
 → "Empfehlungen zum Kochen mit dem Bratsensor", Seite 12



Für diese Funktion sind die Temperaturstufen 1 bis 5 verfügbar.

→ "Temperaturstufen", Seite 11

Wenn Sie eine Temperaturstufe über 5 wählen, blinkt der Leuchtring am Bedienknebel orange und weiß und das Gerät aktiviert die Funktion nicht.

- ✓ Die Funktion ist aktiviert.
 - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel dimmt von weiß nach orange, solange das Gerät aufheizt.
 - ✓ Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
4. Wenn die Brattemperatur erreicht ist, das Öl und anschließend die Speisen in die Pfanne geben.
 5. Die Speisen wenden, damit sie nicht anbrennen.

11.6 Bratsensor ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel, mit dem Sie die Temperatur gewählt haben, auf 0 drehen.
- ✓ Die Kochzone schaltet sich aus.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet.

12 Automatische Abschaltung

Wenn Sie eine Kochzone über längere Zeit betreiben und keine Einstellungsänderung vornehmen, wird die automatische Sicherheitsabschaltung aktiviert. Je nachdem welche Leistungsstufe ausgewählt wurde, schaltet die Kochzone nach 1 bis 10 Stunden automatisch ab. Ein Signalton gibt an, dass die Zeit abgelaufen ist. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange und weiß. Die Kochzone hört auf zu heizen.

12.1 Einschaltdauer in Abhängigkeit zu den Kochstufen

Die folgende Übersicht zeigt die Anzahl der Stunden, nach der das Kochfeld sich in Abhängigkeit zu der gewählten Kochstufe ausschaltet.

Leistungsstufe	Zeit
1	10 Stunden

Leistungsstufe	Zeit
2-3	5 Stunden
4-5	4 Stunden
6-7	3 Stunden
8-9	1 Stunde

Wenn Sie den Bratsensor aktivieren, schaltet sich das Kochfeld bei den Kochstufen 1 bis 5 nach 3 Stunden aus.

12.2 Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einschalten

1. Den Bedienknebel auf 0 drehen.
2. Den Bedienknebel der gewünschten Kochzone auf die Kochstufe drehen.

13 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

13.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

13.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Nur bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Tipps

- Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
- Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

13.3 Bedienknebel reinigen

Hinweise

- Keine Glaschaber verwenden.
- Die Knebel zur Reinigung nicht demontieren.
- Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.

1. Den Bedienknebel mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
2. Bei der Reinigung nicht zu viel Wasser verwenden.

13.4 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.5 Verbindungsleiste reinigen

Hinweise

- Keine Glaschaber verwenden.
- Zitrone und Essig sind ungeeignet zur Reinigung und können matte Stellen erzeugen.
- ▶ Die Verbindungsleiste mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.

14 FAQ

Hier finden Sie eine Übersicht über häufig gestellte Fragen zum Gebrauch, Geräuschen, Kochgeschirr und Reinigen.

14.1 Geräusche

Frage	Antwort
Warum sind während des Kochens Geräusche zu hören?	■ Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgeschirrbodens können Geräusche beim Betrieb des Kochfelds entstehen. Diese Geräusche sind normal und gehören zur Induktionstechnologie. Sie weisen nicht auf einen Defekt hin.

Frage	Antwort
Welche Geräusche können auftreten und welche Bedeutung haben die Geräusche?	▪ Ein tiefes Surren wie bei einem Transformator: Entsteht beim Kochen mit hoher Kochstufe. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn Sie die Kochstufe verringern. ▪ Ein leises Pfeifen: Ertönt, wenn das Kochgeschirr leer ist. Dieses Geräusch verschwindet, wenn Sie Wasser oder Lebensmittel in das Kochgeschirr geben. ▪ Knistern: Entsteht bei Kochgeschirren aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien oder, wenn Sie Kochgeschirre unterschiedlicher Größe und aus unterschiedlichen Materialien verwenden. Die Lautstärke des Geräuschs kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren. ▪ Hohe Pfeiftöne: Können entstehen, wenn Sie zwei Kochzonen gleichzeitig auf höchster Kochstufe betreiben. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden weniger, wenn Sie die Kochstufe verringern. ▪ Ventilatorgeräusche: Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich bei hohen Temperaturen einschaltet. Der Ventilator kann auch nach Ausschalten des Kochfelds laufen, wenn die gemessene Temperatur noch zu hoch ist.

14.2 Kochgeschirr

Frage	Antwort
Welches Kochgeschirr eignet sich für das Induktionskochfeld?	▪ Weitere Informationen zum Kochgeschirr, die sich zum Induktionskochen eignen, erhalten Sie unter . → <i>"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6</i>
Warum heizt die Kochzone nicht?	▪ Es ist nicht die Kochzone eingeschaltet, auf der das Kochgeschirr steht. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone eingeschaltet ist, auf der das Kochgeschirr steht. ▪ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter . → <i>"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6</i> → <i>"Flex Zone", Seite 9</i>
Warum dauert es so lange, bis sich das Kochgeschirr erwärmt, bzw. warum erwärmt es sich nicht ausreichend, obwohl eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist?	▪ Das Kochgeschirr ist für die eingeschaltete Kochzone zu klein oder eignet sich nicht für Induktion. Vergewissern Sie sich, dass das Kochgeschirr für Induktion geeignet ist und dass es auf der Kochzone steht, deren Größe dem Kochgeschirr am besten entspricht. Mehr Informationen erhalten Sie unter . → <i>"Geeignetes Kochgeschirr", Seite 6</i> → <i>"Flex Zone", Seite 9</i>

14.3 Reinigen

Frage	Antwort
Wie kann ich das Kochfeld reinigen?	▪ Optimale Ergebnisse erzielen Sie mit speziellen Glaskeramik-Reinigungsmitteln. Keine Reinigungsmittel, Reiniger für Geschirrspüler bzw. Konzentrate oder Scheuerlappen verwenden. Mehr Informationen erhalten Sie unter . → <i>"Reinigen und Pflegen", Seite 14</i>

15 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ *"Kundendienst", Seite 17*

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

15.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. → <i>"Stromanschluss herstellen", Seite 22</i> Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten. Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. ▶ Wenn dieser Fehler wiederholt auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt orange und weiß.	Das Gerät war für einen langen Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. Die Sicherheitsabschaltung hat den Heizvorgang abgeschaltet. 1. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Der Bedienknebel wurde lange nicht gedreht. Die Sicherheitsabschaltung hat den Heizvorgang abgeschaltet. 1. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein. Die Elektronik wurde überhitzt und die entsprechende Kochzone abgeschaltet. 1. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. 2. Schalten Sie die Kochzone erneut ein. Die Elektronik wurde überhitzt und alle Kochzonen abgeschaltet. 1. Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. 2. Schalten Sie die Kochzone erneut ein.
Drei Signaltöne ertönen. Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt drei Mal.	Die Funktion PowerBoost wurde nicht korrekt aktiviert. ▶ Aktivieren Sie die Funktion PowerBoost → <i>Seite 11</i>. Das Gerät hat die Funktion PowerBoost deaktiviert, um die Elektronikelemente im Inneren des Kochfelds zu schützen. 1. Drehen Sie den Bedienknebel auf 0. 2. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
Der Leuchtring am Bedienknebel blinkt schnell orange.	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft. Die Betriebsspannung ist außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▶ Informieren Sie den Stromanbieter. Das Gerät wurde nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dem Schaltbild angeschlossen wurde. ▶ Wenn dieser Fehler unmittelbar nach dem Einschalten wieder auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

15.2 Bei erneuter Fehlermeldung den Kundendienst informieren

Voraussetzung: Die Fehlermeldung ist nicht in der Übersicht → *Seite 16* aufgeführt.

1. Das Gerät vom Strom trennen.
2. 30 Sekunden warten.
3. Das Gerät erneut anschließen.

4. Wenn die Anzeige die Fehlermeldung erneut anzeigt, den Kundendienst informieren und die genaue Fehlermeldung angeben.

15.3 Stromsparmodus bei Fehlermeldung

Falls das Gerät eine Fehlermeldung anzeigt, schaltet das Gerät nicht in den Stromsparmodus.

15.4 Demomodus deaktivieren

Im Demomodus heizt das Gerät nicht. Wenn der Leuchtring am Bedienknebel weiß leuchtet, ist der Demomodus aktiviert.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Mindestens 30 Sekunden warten.
3. Das Gerät wieder anschließen.
 - ▶ Innerhalb der nächsten 3 Minuten den Demomodus deaktivieren.

4. Den Bedienknebel eine Rastung nach links auf »>>« drehen.
5. Den gleichen Bedienknebel drei Rastungen nach rechts auf »<<<« drehen.
6. Den gleichen Bedienknebel zwei Rastungen nach links auf 0 drehen.
 - ✓ Der Leuchtring am Bedienknebel leuchtet weiß.
 - ✓ Der Demomodus ist deaktiviert.

16 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.gaggenau.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

16.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie auf der Unterseite des Geräts.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen anzeigen lassen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

17 Montageanleitung

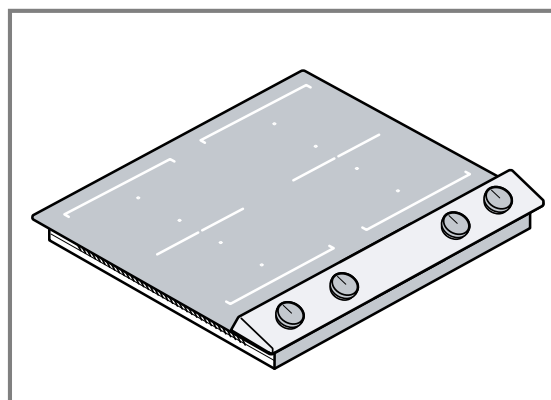
Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

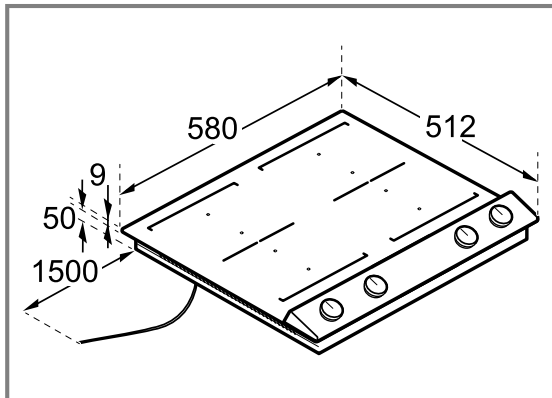
17.1 Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.



17.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



17.3 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Nie dieses Gerät in Booten oder Fahrzeugen verwenden.
- Die Empfehlungen des Arbeitsplattenherstellers beachten.

17.4 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.



WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Das Gerät enthält Permanentmagnete. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

- ▶ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Gerät einhalten.



WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Bauteile innerhalb des Geräts können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.



WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Unsachgemäße Installationen sind gefährlich.

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Das Schutzleitersystem der elektrischen Hausinstallation muss vorschriftsmäßig installiert sein.

- ▶ Nie das Gerät über eine externe Schaltvorrichtung versorgen, z. B. Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung.
- ▶ Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.
- ▶ Beim Aufstellen des Geräts darauf achten, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch unsachgemäßen Einbau haftet der Monteur.

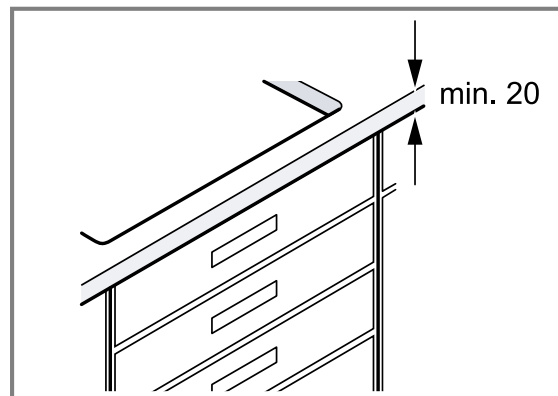
17.5 Hinweise zum Einbau

Beachten Sie die folgenden Einbauhinweise.

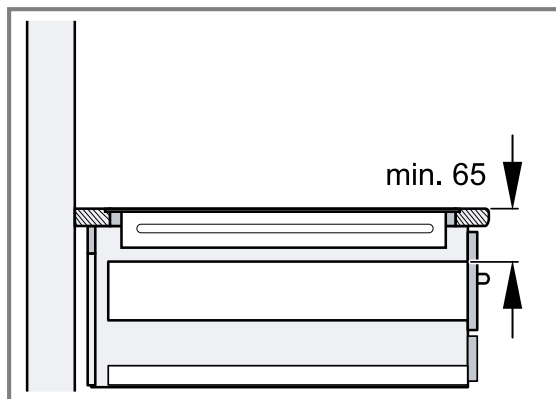
- Ein unsachgemäßer Einbau, Anschluss oder eine fehlerhafte Montage führt zum Verlust der Garantie.
- Das Induktionskochfeld nur über Schubladen oder Backöfen mit Gebläselüftung installieren.
- Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.
- Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Kochfeld muss mindestens dem in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.
- Die Arbeitsplatte muss eben, horizontal und stabil sein. Die Anweisungen des Arbeitsplattenherstellers beachten.
- Wenn die Dicke der Arbeitsplatte nicht den Vorgaben entspricht, die Arbeitsplatte mit feuerfestem und wasserfestem Material verstärken, bis die empfohlene Mindestdicke erreicht ist. Andernfalls ist keine ausreichende Stabilität gegeben.
- Die Arbeitsplatte, in die Sie das Kochfeld einbauen, muss Belastungen von ca. 60 kg standhalten. Bei Bedarf die Arbeitsplatte mit hitzebeständigem und wasserbeständigem Material verstärken.
- Die Ebenheit des Kochfelds erst nach dem Einbau überprüfen.

Einbau über Schublade

Die Arbeitsplatte muss mindestens 20 mm dick sein.



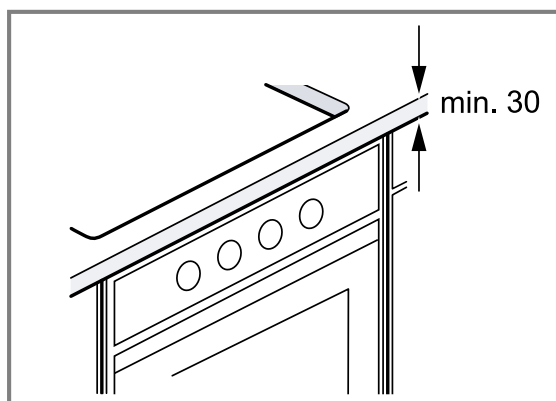
Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich der Schublade mindestens 65 mm betragen.



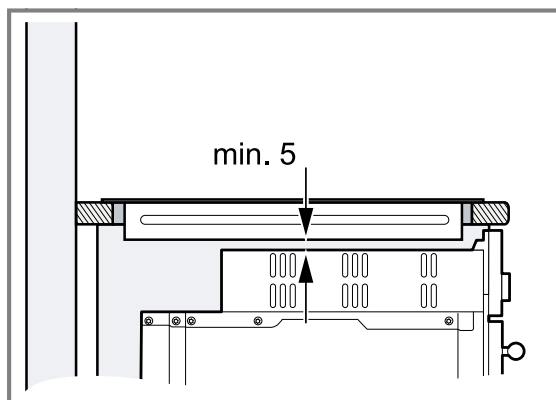
Hinweis: Nur eine Zwischenablage aus Holz verwenden, wenn Metallobjekte in der Schublade aufgrund der rezirkulierenden Luft durch die Lüftung des Kochfelds hohe Temperaturen erreichen.

Einbau über Backofen

Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick sein.



Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen Backofen und Kochfeld mindestens 5 mm betragen.



Hinweise

- In der Montageanleitung für den Backofen nachschlagen, falls Sie den Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößern müssen.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einer anderen Marke einbauen, einen Zwischenboden aus Holz verwenden.

17.6 Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anzuschließen, beachten Sie diese Hinweise.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation. Achten Sie auf eine geeignete Absicherung der Hausinstallation. Die Spannung und die Frequenz des Geräts müssen mit der elektrischen Installation übereinstimmen, siehe Typenschild.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz ordnungsgemäß geerdet ist und die Sicherung und das Kabelsystem und das Leitungssystem des Gebäudes für die elektrische Leistung des Geräts ausreichend dimensioniert sind.
- Das Anschlusskabel so verlegen, dass es nicht das heiße Gerätegehäuse berührt.
- Nur das mit dem Gerät mitgelieferte oder vom technischen Kundendienst gelieferte Anschlusskabel verwenden.
- Dieses Gerät entspricht den EG-Funkentstörbestimmungen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Daher das Gerät nur mit Schutzleiter-Anschluss verwenden.
- Sicherstellen, dass der Berührungsschutz durch den Einbau gewährleistet ist.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf Geräte ohne Stecker anschließen. Für sie gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers. Wir empfehlen einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) im Stromkreis der Geräteversorgung zu installieren.
- Den elektrischen Anschluss gemäß der Montageanweisung durchführen. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Betriebsstörungen oder mögliche Schäden, die auf eine fehlerhafte elektrische Installation zurückzuführen sind.

Anschlusskabel

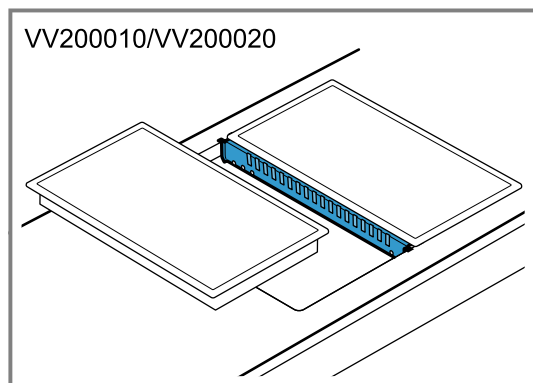
Das Anschlusskabel ist an der Anschlussdose des Kochfelds angeschlossen oder liegt dem Gerät bei.

- Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild und im Anschlussbild.
- Verwenden Sie nur das Anschlusskabel, das dem Gerät beiliegt oder das Sie vom Kundendienst erhalten. Falls Sie ein längeres Kabel benötigen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Die maximale Länge des Anschlusskabels ist 2,20 m.

17.7 Mehrere Geräte kombinieren

Voraussetzung: Sie benötigen eine passende Verbindungsleiste, um mehrere Geräte der Gerätereihe Vario zu kombinieren. Sie erhalten die Verbindungsleiste als Sonderzubehör.

1. Beim Herstellen des Möbelausschnitts den zusätzlichen Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten berücksichtigen.
 - Die Montageanleitung der Verbindungsleiste beachten.



2. Bei Bedarf die Geräte in Einzelausschnitten einbauen.
 - Eine Stegbreite von mindestens 40 mm zwischen den Einzelausschnitten einhalten.

17.8 Installationszubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Installationszubehör.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn Sie das Zubehör falsch verwenden.

Zubehör	Bestellnummer
Geräteabdeckung, schwarz	VD200020
Verbindungsleiste, Edelstahl	VV200010
Verbindungsleiste, schwarz	VV200020

17.9 Möbel vorbereiten

ACHTUNG

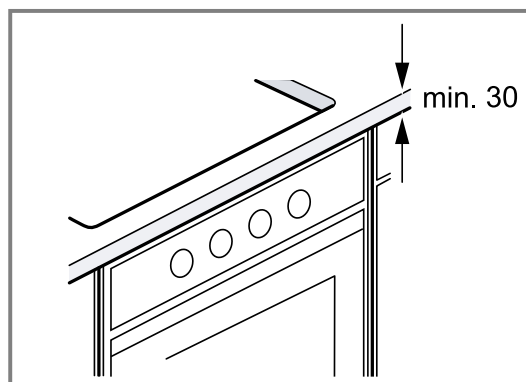
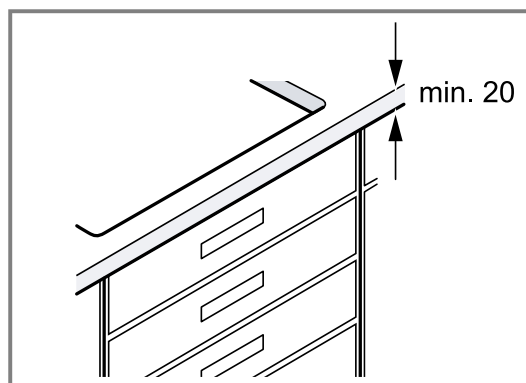
Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.

- Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

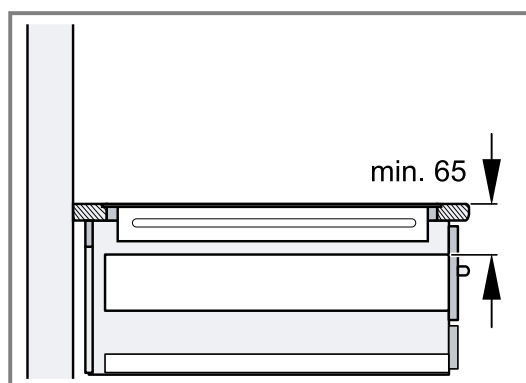
Voraussetzungen

- Die Einbaumöbel sind bis 90 °C temperaturbeständig.
 - Die Arbeitsplatte ist eben, waagrecht und stabil.
1. Die Hinweise zur Kombination mehrerer Geräte beachten.
 - "Mehrere Geräte kombinieren", Seite 19

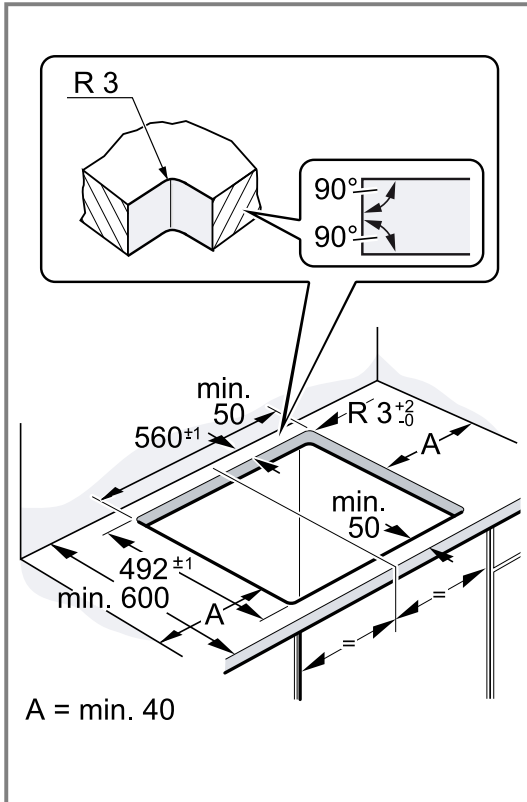
2. Sicherstellen, dass die Dicke der Arbeitsplatte der notwendigen Minstdicke entspricht.



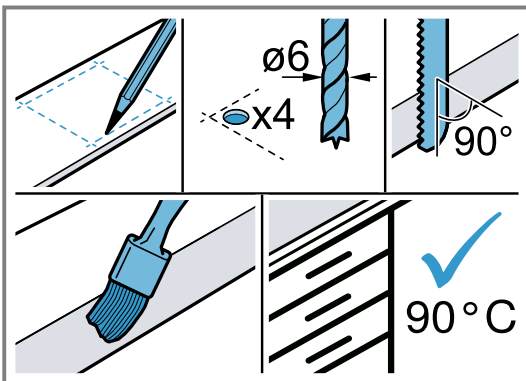
3. Den Mindestabstand von der Oberkante der Arbeitsplatte zu der Oberkante einer darunter eingebauten Schublade einhalten.



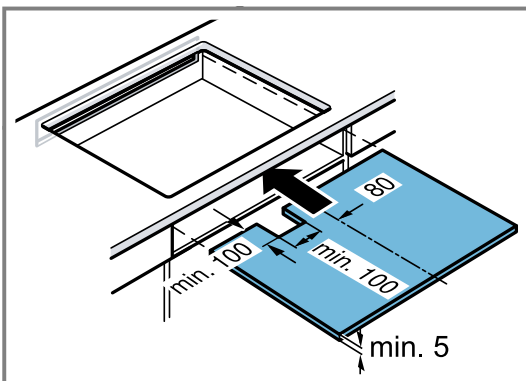
4. Den Möbelausschnitt gemäß der Einbauskizze herstellen.



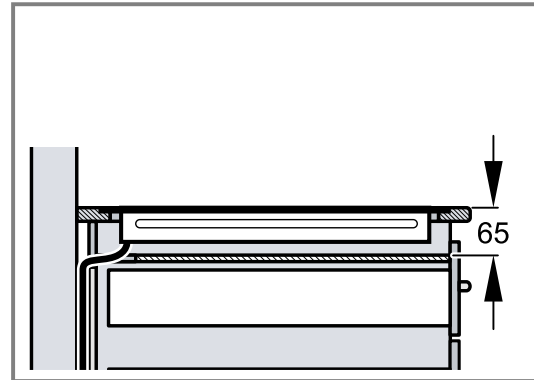
5. Sicherstellen, dass der Winkel der Schnittfläche zur Arbeitsplatte 90° beträgt.



6. Staub und Rückstände der Ausschnittarbeiten entfernen. Die Schnittflächen hitzebeständig und wasserdicht versiegeln.
7. Einen Zwischenboden zwischen dem Gerät und der obersten Schublade vorsehen.



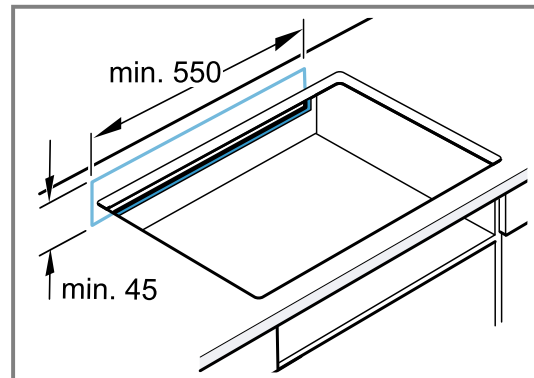
8. Den Abstand zwischen dem Zwischenboden und der Arbeitsplatte beachten.



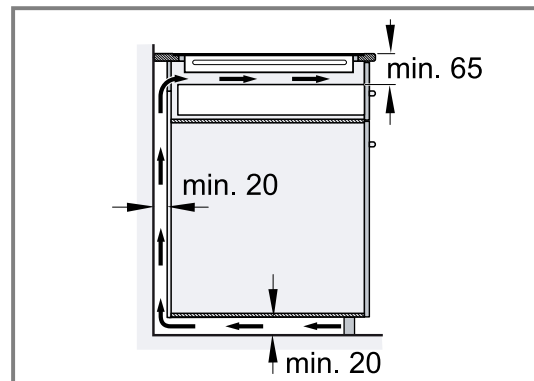
Lüftungsöffnungen herstellen

Voraussetzung: Das Gerät benötigt eine ausreichende Belüftung von unten, um korrekt zu funktionieren.

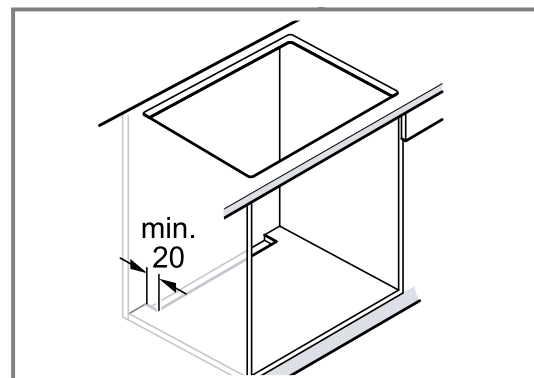
1. Einen Möbelausschnitt im oberen Bereich der Rückseite des Möbels herstellen.



- 2. Die Mindestabstände einhalten.**



3. Falls der Mindestabstand an der Möbelerückseite nicht vorhanden ist, einen Möbelausschnitt im Möbelboden herstellen.



4. Eine ausreichende Belüftung des Möbelsockels sicherstellen.
5. Beim Einbau in eine Kochinsel eine angemessene Belüftung des Geräts sicherstellen.

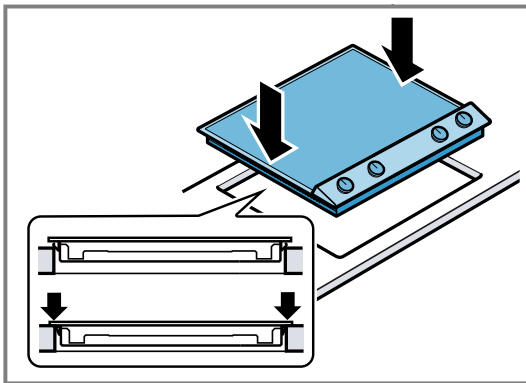
17.10 Gerät einbauen

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

1. Das Gerät gleichmäßig in den Möbelausschnitt einsetzen.

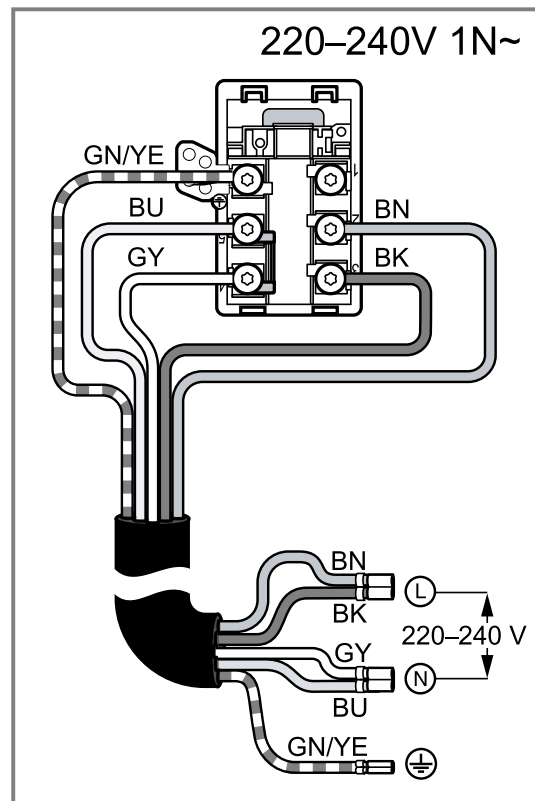
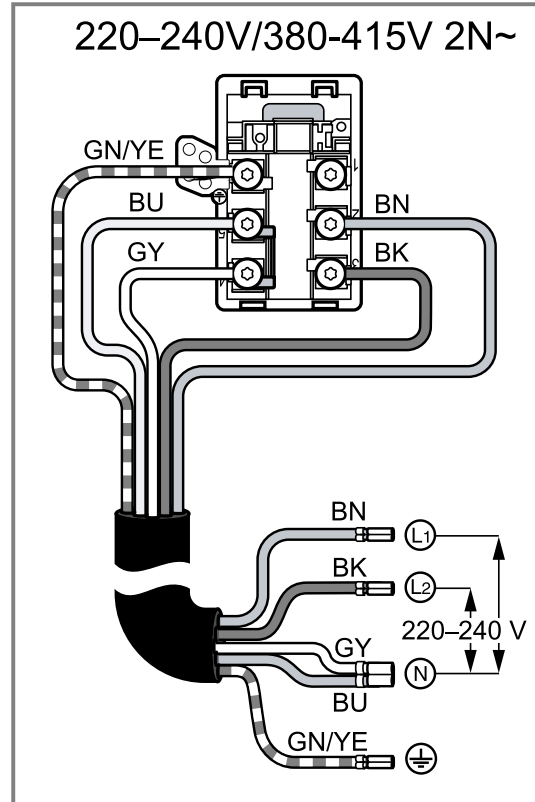


2. Bei untergebaute Backofen die Netzanschlussleitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.

17.11 Stromanschluss herstellen

1. Die Anschlussdaten auf dem Typenschild beachten.

2. Das Kabel an der Anschlussdose gemäß der Abbildung anschließen.



3. Die Farben der Kabel beachten.
 - BN: Braun
 - BU: Blau
 - GN/YE: Gelb und Grün
 - BK: Schwarz
 - GY: Grau

4. Je nach Anschlussart bei Bedarf die Anordnung der vom Werk gelieferten Klemmen verändern.
 - Dazu bei Bedarf die Klemmen kürzen und die Isolierung entfernen, um eine Klemme einzusetzen, die 2 Kabel verbindet.

17.12 Funktion prüfen

1. Das Gerät einschalten.
2. Die Funktion des Geräts anhand der Gebrauchsanleitung prüfen.

17.13 Gerät ausbauen



WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Abklemmen des Geräts vom Stromnetz können die Klemmen Rückspannung führen.

- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf den elektrischen Anschluss durchführen.

ACHTUNG

Werkzeuge können den Geräterahmen beschädigen.

- Das Gerät nicht von oben heraushebeln.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Das Gerät von unten herausdrücken.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001868338 (050409) REG25
de